

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: KK160

Handle sauté pan - Ø 160mm - height 110mm - stainless steel



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual for GGM Gastro Stainless Steel Saucepan

1. General Information

Thank you for choosing the GGM Gastro Stainless Steel Saucepan. This versatile cooking utensil is designed for durability and efficiency in food preparation. The saucepan, with a diameter of 160 mm and a height of 110 mm, is ideal for a variety of cooking tasks, including simmering, boiling, and steaming.

2. Safety Information

- General Safety Precautions: Always read the manual thoroughly before using the saucepan. Ensure that all components are intact and free from defects.
- Handling: Use heat-resistant gloves or mitts when handling the saucepan, as it can become very hot during use.
- Stability: Always place the saucepan on a stable, heat-resistant surface. Do not leave the saucepan unattended while on the heat.
- Children: Keep the saucepan out of reach of children. Supervise any cooking activities when children are present.
- Food Safety: Ensure that all food items are cooked to appropriate temperatures. Clean the saucepan thoroughly before and after use to prevent cross-contamination.
- Use Appropriate Cookware: This saucepan is designed for use with gas, electric, and induction stoves. Avoid using in microwave ovens or on direct flames.

3. Product Specifications

- Model: KK160
- Material: Stainless Steel
- Diameter: 160 mm
- Height: 110 mm
- Weight: Please refer to the packaging for weight specifications.

4. Setup and Installation

1. Remove the saucepan from the packaging and inspect it for any damage.
2. Rinse the saucepan with warm, soapy water to remove any manufacturing residues.
3. Place the saucepan on a flat, stable cooking surface, ensuring it is positioned centrally over the heating element.
4. If desired, attach any additional components (such as a lid) that may accompany your saucepan.

5. Operation

1. Fill the saucepan with the desired ingredients, being mindful not to overfill.
2. Place the saucepan on the heating element and turn on to the desired heat setting.
3. Monitor the cooking process, stirring as necessary, and adjust the heat to maintain the desired cooking temperature.
4. To safely remove, use heat-resistant gloves and avoid contact with the heated surface.

6. Cleaning and Maintenance

- Allow the saucepan to cool before cleaning.
- Wash the saucepan in warm, soapy water with a soft cloth or sponge. Avoid using abrasive cleaners or scouring pads to prevent scratching.
- Rinse thoroughly and dry with a soft towel.
- Store in a dry place, away from direct sunlight, to prevent corrosion.

7. Troubleshooting

- Stains or Discoloration: If stains appear, try soaking the saucepan in a mixture of vinegar and baking soda before cleaning.
- Bubbling Water: If water continuously bubbles over, reduce the heat to prevent spilling.

- Warping: Avoid using extremely high temperatures to help maintain the structural integrity of the saucepan.

8. Disposal

When the saucepan reaches the end of its life cycle, dispose of it in accordance with local regulations for stainless steel recycling. Do not dispose of in general waste.

9. Contact

For any queries, support, or product concerns, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com

- Phone: 0800 7000 220

- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

Thank you for choosing GGM Gastro. Enjoy your cooking experience!

DE DEUTSCH

Produktanleitung für Kochtopf mit Griff - Ø 160 mm, Höhe 110 mm

1. Allgemeine Informationen

Herzlich Willkommen zu Ihrem neuen Kochtopf mit Griff aus Edelstahl. Dieser hochwertige Topf ist ideal für das Kochen von Milch, Saucen und anderen Flüssigkeiten geeignet. Bitte stellen Sie sicher, dass Sie alle Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig lesen, um die beste Leistung und Sicherheit während der Nutzung zu gewährleisten.

2. Sicherheitsinformationen

- Brandgefahr: Der Topf kann heiß werden. Verwenden Sie immer Topflappen oder Geschirrtücher beim Anheben oder Umsetzen.
- Sicherer Umgang: Halten Sie den Deckel während des Kochens sicher verschlossen und verriegeln Sie ihn, um Spritzer zu vermeiden.
- Benutzung auf Herdplatten: Stellen Sie sicher, dass der Topf immer auf einer stabilen, ebenen Fläche platziert ist und dass er der Größe der Herdplatte entspricht.
- Reinigung: Lassen Sie den Topf immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen, um Verbrühungen zu vermeiden.
- Kinder: Halten Sie den Topf außerhalb der Reichweite von Kindern und verwenden Sie ihn nur unter Aufsicht von Erwachsenen.

3. Produktübersicht und technische Daten

- Material: Edelstahl
- Durchmesser: 160 mm
- Höhe: 110 mm
- Volumen: Ideal zum Kochen von bis zu 2 Litern Flüssigkeit
- Kompatibilität: Geeignet für alle Herdarten (Gas, Elektro, Induktion)

4. Einrichtung und Installation

1. Entfernen Sie die Verpackung: Entfernen Sie den Kochtopf vorsichtig aus der Verpackung und überprüfen Sie, ob er unbeschädigt ist.
2. Reinigung vor dem ersten Gebrauch: Spülen Sie den Topf gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Trocknen Sie ihn mit einem sauberen Tuch.
3. Erste Verwendung: Stellen Sie den Topf auf die Herdplatte und schalten Sie die Hitze auf mittlere Stufe. Verwenden Sie ihn entsprechend Ihrer Kochbedürfnisse.

5. Bedienung

1. Füllen Sie den Topf nicht mehr als bis zur maximalen Fülllinie (2 Liter).
2. Schalten Sie die Herdplatte ein und stellen Sie die benötigte Temperatur ein.
3. Beobachten Sie den Kochvorgang, insbesondere bei hohen Temperaturen, um Überkochen zu verhindern.
4. Zum Einfüllen von Zutaten oder zum Rühren verwenden Sie hitzebeständige Utensilien (z. B. Holz-, Silikon- oder Kunststofflöffel).

6. Reinigung und Wartung

- Lassen Sie den Topf nach dem Kochen immer abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Spülen Sie ihn mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Verwenden Sie keine abrasiven Reinigungsmittel oder Schwämme, da diese die Oberfläche beschädigen können.
- Trocknen Sie den Topf gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.
- Lagern Sie den Topf an einem trockenen Ort, um Korrosion zu verhindern.

7. Fehlerbehebung

- Problem: Der Topf bleibt beim Kochen kalt.
 - Lösung: Überprüfen Sie, ob die Herdplatte eingeschaltet ist und ob sie auf die richtige Temperatur eingestellt ist.
- Problem: Lebensmittel brennen an.
 - Lösung: Reduzieren Sie die Hitze und fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie den Kochtopf gemäß den örtlichen Vorschriften für die Abfallbeseitigung. Edelstahl ist recyclebar; bringen Sie den Topf zu einer Recyclingstelle, wenn er nicht mehr verwendet werden kann.

9. Kontakt

Für weitere Informationen und Unterstützung erreichen Sie uns bitte unter:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de RVS Steelpan met Handvat - Ø 160 mm, Hoogte 110 mm

1. Algemene Informatie

Gefeliciteerd met uw aankoop van de RVS steelpan. Deze pan is ideaal voor het verwarmen van melk en het bereiden van sauzen. Gemaakt van hoogwaardig roestvrij staal, biedt het uitstekende warmtegeleiding en duurzaamheid.

2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik de pan alleen voor de bedoelde doeleinden zoals aangegeven in deze handleiding.
- Houd de pan buiten bereik van kinderen tijdens gebruik, omdat deze heet kan worden.
- Vermijd contact met vuur en andere hittebronnen.
- Gebruik ovenwanten of pannenlappen bij het hanteren van de hete pan.
- Plaats de pan nooit op een onbeheerd fornuizen.
- Controleer altijd of de pan goed op het kookoppervlak staat voor gebruik.
- Gebruik geen metalen gereedschappen die de binnenkant van de pan kunnen beschadigen.
- Let op condensatie of damp die kan ontstaan tijdens het koken.

3. Productspecificaties

- Afmetingen: Ø 160 mm, Hoogte 110 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Capaciteit: 1.5 liter
- Voltage: Niet van toepassing
- Vermogen: Niet van toepassing

4. Opstelling en Installatie

1. Plaats de steelpan op een stabiele, vlakke kookplaat.
2. Zorg ervoor dat de pan vrij staat van andere voorwerpen om schade of brand te voorkomen.
3. Controleer of er geen andere materialen in de pan zijn achtergebleven voordat u deze gebruikt.
4. Kies de juiste branderdiameter die overeenkomt met de onderkant van de pan voor optimale warmteverdeling.

5. Gebruik

1. Vul de pan met de gewenste hoeveelheid vloeistof of ingrediënten.
2. Plaats de pan op de kookplaat op een middelhoog vuur.
3. Roer regelmatig om aanbranden te voorkomen.
4. Na gebruik, haal je de pan van de kookplaat en laat deze afkoelen voordat je deze behandelt.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Laat de pan na gebruik volledig afkoelen voordat u deze schoonmaakt.
- Reinig de pan met warm water en een mild schoonmaakmiddel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of staalwol, om krassen te voorkomen.
- Droog de pan grondig af om roestvorming te voorkomen en houd deze op een droge plek.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De pan blijft niet warm.
Oplossing: Controleer of de kookplaat goed werkt en of de pan goed op de brander is geplaatst.
- Probleem: De pan verkleurt.
Oplossing: Dit kan gebeuren door oververhitting; gebruik altijd een gemiddelde temperatuur en vermijd langdurig gebruik op hoge temperaturen.

8. Afvoer

Verwijder de pan op de juiste manier volgens de lokale richtlijnen voor afval. Roestvrij staal is recyclebaar; deponeer het in de daarvoor bestemde recyclingbakken.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kunt u contact opnemen met:

Email: info@gmgastro.com

Telefoon: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cacerola con Mango - O: 160 mm, Altura: 110 mm

1. Información General

Gracias por elegir nuestra cacerola de acero inoxidable. Este producto es ideal para la preparación de diversos platillos y está diseñado para ser durable y eficiente. Asegúrese de leer todas las instrucciones antes de usar el producto para garantizar su correcta operación y mantener la seguridad.

2. Información de Seguridad

- Uso adecuado: Esta cacerola está destinada exclusivamente para cocinar alimentos. No utilice la cacerola para otros fines.
- Calor: Tenga cuidado al manipular la cacerola caliente. Use siempre guantes de cocina o manoplas para evitar quemaduras.
- Supervisión: Nunca deje la cacerola desatendida mientras esté en uso.
- Sustancias inflamables: Mantenga la cacerola alejada de sustancias inflamables.
- Uso en el fuego: Asegúrese de que la base de la cacerola esté bien colocada sobre la fuente de calor. No use la cacerola en fuentes de calor que no sean aptas para su uso, como hornos de microondas.
- Limpieza: Evite el uso de productos de limpieza abrasivos que puedan dañar el acabado de la cacerola.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Diámetro: 160 mm
- Altura: 110 mm
- Material: Acero inoxidable
- Agujero para el mango: Para un agarre seguro y un manejo fácil.
- Capacidad: Adecuada para la cocción de leche y otros líquidos.
- Compatibilidad: Apta para todo tipo de cocinas.

4. Instalación y Configuración

1. Retire la cacerola del paquete y asegúrese de que no tenga daños.
2. Enjuague la cacerola con agua tibia y un poco de detergente suave antes de su primer uso.
3. Seque completamente la cacerola con un paño limpio.
4. Coloque la cacerola en la fuente de calor adecuada.
5. Asegúrese de que el mango esté bien ajustado y firme.

5. Operación

1. Añada los ingredientes a la cacerola y ajuste la temperatura de la fuente de calor según sea necesario.
2. Para calentar líquidos, coloque la tapa en la cacerola para evitar salpicaduras.
3. Revise ocasionalmente y remueva los ingredientes para evitar que se peguen o se quemen.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Deje que la cacerola se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Lave la cacerola con agua caliente y un detergente suave.
- Use una esponja no abrasiva para eliminar residuos pegados.
- Se recomienda secar bien la cacerola para evitar la corrosión.

7. Solución de Problemas

- La cacerola se deforma: Esto puede ocurrir si se calienta a temperaturas excesivas. Deje de usar la cacerola inmediatamente y revise la fuente de calor.
- Los alimentos se pegan: Asegúrese de calentar la cacerola correctamente antes de añadir los ingredientes y use suficiente aceite o líquido.

8. Eliminación

Este producto es reciclable. Si desea deshacerse de la cacerola, por favor, colóquela en el contenedor de reciclaje correspondiente para metales. No arroje la cacerola en la basura común.

9. Contacto

Para consultas adicionales o soporte, no dude en contactarnos:

- Email: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du Produit : Casserole avec Poignée – Ø 160 mm, Hauteur 110 mm

Informations Générales

Merci d'avoir choisi la casserole avec poignée de GGM Gastro. Ce produit est conçu pour une utilisation efficace en cuisine grâce à sa construction en acier inoxydable de haute qualité.

Informations de Sécurité

- Usage : Ne pas utiliser à des températures supérieures à celles recommandées.
- Manipulation : Toujours utiliser des maniques ou des gants lorsque vous manipulez la casserole chaude pour éviter les brûlures.
- Enfants : Gardez hors de portée des enfants lors de son utilisation et du stockage.
- Substances métalliques : Évitez de mélanger des ustensiles en métal lorsque vous utilisez des revêtements antiadhésifs.
- Nettoyage : Ne pas immerger la casserole lorsqu'elle est chaude. Laissez refroidir avant le lavage.

Présentation du Produit et Spécifications

- Type de produit : Casserole
- Diamètre : 160 mm
- Hauteur : 110 mm
- Matériau : Acier inoxydable
- Poignée : Ergonomique pour une manipulation facile
- Compatibilité : Convient pour tous les types de cuisinières (y compris induction)

Installation et Mise en Place

1. Déballage : Retirez la casserole de son emballage et vérifiez qu'il n'y a pas de dommages.
2. Choix de la Source de Chaleur : Assurez-vous que la casserole est adaptée à la source de chaleur que vous utilisez.
3. Installation pour Usage : Placer la casserole sur la cuisinière sélectionnée. Assurez-vous que la taille de la plaque de cuisson correspond au diamètre de la casserole pour éviter la surchauffe.

Fonctionnement

1. Chauffage : Remplissez la casserole avec le contenu désiré. Placez sur la source de chaleur.
2. Cuisson : Surveillez le contenu et ajustez le feu si nécessaire.
3. Retrait : Utiliser des maniques pour retirer la casserole de la source de chaleur.

Nettoyage et Entretien

- Nettoyage : Utiliser de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Évitez les nettoyeurs abrasifs.
- Séchage : Séchez bien la casserole après nettoyage pour éviter les taches d'eau.
- Stockage : Rangez dans un endroit sec. Évitez le rangement avec d'autres casseroles pour prévenir les rayures.

Dépannage

- Difficulté à chauffer : Vérifiez que la casserole est sur une plaque de cuisson adaptée et que la source de chaleur fonctionne.
- Accumulation de résidus : Si des résidus persistent, faites tremper la casserole dans de l'eau chaude savonneuse et nettoyez ensuite.
- Détérioration de la poignée : Si la poignée se détache ou devient fragile, ne l'utilisez pas et contactez le service client.

Élimination

Conformément aux réglementations locales, jetez le produit dans un centre de recyclage approprié. Ne pas jeter à la poubelle normale.

Contact

Pour toute question ou assistance, veuillez nous contacter :

- Email: info@gmgastro.com
- Téléphone: 0800 7000 220
- Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Pentola con Manico Ø 160 mm, Altezza 110 mm

1. Informazioni Generali

Grazie per aver scelto la nostra pentola in acciaio inox. Questo prodotto è progettato per un utilizzo versatile in cucina, ideale per la preparazione di salse, latte e altri alimenti.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Utilizzare solo su fonti di calore compatibili con l'acciaio inox.
- Non lasciare mai la pentola incustodita durante l'uso.
- Proteggere le mani con guanti o presine quando maneggi la pentola calda.
- Non immergere la pentola calda in acqua fredda per evitare deformazioni.
- Tenere lontano dalla portata dei bambini durante e dopo l'uso, poiché la pentola e le sue superfici possono rimanere calde.
- Assicurarsi che la pentola sia su una superficie stabile durante l'uso per prevenire cadute e fuoriuscite.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Materiale: Acciaio inossidabile
- Diametro: Ø 160 mm
- Altezza: 110 mm
- Capacità: 1.5 Litri circa
- Compatibilità: Adatta per tutti i piani cottura, inclusi quelli a induzione.

4. Installazione e Montaggio

- Rimuovere la pentola dalla confezione e verificare che non ci siano danni.
- Prima di utilizzare la pentola per la prima volta, lavarla con acqua calda e sapone e asciugarla bene.
- Posizionare la pentola su una superficie piana e sicura, oppure sopra una fonte di calore adeguata.
- Non montare alcuna parte aggiuntiva sulla pentola, in quanto è progettata per essere utilizzata così com'è.

5. Funzionamento

- Riempire la pentola con la quantità desiderata di alimento o liquido.
- Posizionare la pentola sul piano cottura e accendere il fuoco o il piano a induzione.
- Monitorare attentamente la cottura e mescolare gli ingredienti se necessario.
- Utilizzare utensili in silicone o legno per mescolare e evitare graffi sulla superficie interna.

6. Pulizia e Manutenzione

- Dopo l'uso, lasciare raffreddare la pentola.
- Lavare a mano con acqua calda e sapone o utilizzare una lavastoviglie.
- Per macchie difficili, utilizzare una spugna non abrasiva.
- Asciugare completamente prima di riporre la pentola.
- Evitare prodotti chimici aggressivi che possono danneggiare la superficie.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se la pentola non cuoce uniformemente, verificare che sia posizionata correttamente sulla fonte di calore.
- Se la pentola si arrugginisce, assicurarsi di asciugarla completamente dopo ogni lavaggio.
- In caso di deformazioni, non forzare la pentola su un'altra fonte di calore. Contattare il servizio clienti.

8. Smaltimento

- Al termine della vita utile della pentola, smaltirla secondo le normative locali sui metalli.
- Non gettarla nel rifiuto indifferenziato. Cercare punti di raccolta per metalli riciclabili.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania